


宜家梦想实践手册

巧用空间 小厨房大身手





宜家寄语

相信吗，其实厨房才是一个家的心脏！

想想看，工作日里，你在外面劳碌了一天，晚上回到家理应好好犒劳自己一番。一个被新鲜食物填满的冰箱，整洁、有条理的烹饪台面，再加上一些营造温馨气氛的灯光……哪怕是一顿健康的简餐，也会让人倍感心满意足：这才是回家的意义啊！

而周末更要好好利用！邀几个好友，结伴下厨，让厨房变成畅享友情的舞台，烹饪时光也变得趣味横生！

还在为厨房面积不够大而担心？还在为厨房安装过程太繁复而焦虑？本期宜家梦想实践手册是一本专门为厨房空间量身打造的的宝典，无论是从零开始装修，还是翻新改造，你的疑问和烦恼都可以在这本册子里找到最佳解决方案，让小厨房也能大显身手！

目录

厨房指南

--轻轻松松五步走 梦想厨房带回家

P04



--宜家厨房服务

P20



厨房变身

--墙面创造双倍厨房空间

P22



--小厨房的幸福烹饪时光

P28





厨房指南

轻轻松松五步走 梦想厨房带回家

许多人觉得厨房是装修中最让人头疼的区域，如何规划空间？如何选择配件？如何考虑水管、照明、电路？别被这么多问号吓到，本期厨房指南中，我们将从测量房间、决定厨房布局、到选择合适的内部配件、电器和灯具的所有信息，您梦想的厨房——无论是什么风格——就在这里！



1. 厨房区域与布局

借助一些基本原理，您可以设计完全满足自己需要的厨房——节约时间和精力，提高日常生活的质量。

工作三角——创造理想的工作流程

厨房的主要功能是在炉灶、水槽和冰箱之间实施。这三个点及其之间的假想线组成了厨房专家所谓的“工作三角”。这三点之间的距离总长不应超过6米。不同工作点之间的理想距离是90cm。

与工作三角相关的三个主要区域为：储物区（冰箱/冰柜/储物件）、洗涤区（水槽、洗碗机）和烹饪区（炉灶、烤箱、微波炉）。安置好这三个区域至关重要，可实现符合人体工程学的工作三角和自然的工作流程，而且一切物品都伸手可及。



烹饪区域

避免端着滚烫的锅具穿过厨房。考虑把烤箱和炉灶置于水槽和操作台面附近。

洗涤区域

水槽是个重要区域。把冰箱安置在手边，方便准备食物。水槽不能离炉灶太远，方便沥干蔬菜。

储物区域

您得确保有足够的储物空间储存食物，对于干货和置于冰箱内的食物都是如此。

常见的厨房布局

大多数情况下，房间的形状和尺寸决定最终选择的厨房布局。然而，某些厨房布局也许更能满足您的需要和生活状况。以下是五个常见的厨房布局及其主要特点。它们也说明了如何最佳设计您的工作区域。

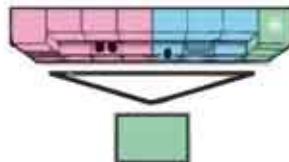
单线厨房



如果缺少空间，单线厨房内的工作三角就精简为一条直线，这是最实用的解决方案，看上去也很美观。

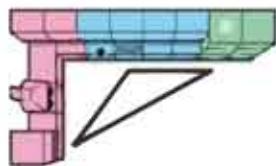


带厨房岛的单线厨房



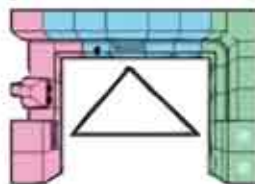
该单线厨房包含厨房岛。厨房岛提供大量储物空间及额外工作表面，但它周围至少需要120cm的自由空间才便于操作。





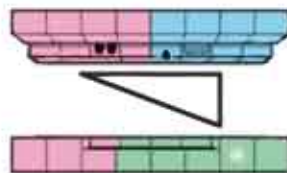
L形厨房

如果您想添加个小餐桌或厨房岛，L形厨房最理想。而且，它还能最充分地利用墙角，并将厨房与用餐区域整合。



U形厨房

如果房间很大，那么U形布局最理想。它能提供最大的空间和许多储物选择——确保所有物品都伸手可及。如果房间很大，那必须确保工作三角的点（参见上文解释）相距不远。



双线厨房

这种布局不需要大量空间。它便于准备食物，两边都能提供工作和储物区域，但两边至少需要120cm的自由空间才便于操作。实际上，它是许多专业厨师的最爱。



2. 厨房空间测量

正确的测量是设计新厨房的前提。千万小心，这将有利于整个过程。最重要的是，厨房会完全符合您所拥有的空间。与宜家商场的厨房专家接触和讨论设计，也必须提供所有详情和测量值。



墙壁和地板

测量地板到天花板的距离、墙壁之间的距离、墙角到门的距离，并记录突出的物品，例如散热器、管道、通风装置、特殊的角和其他重要的建筑特征。



门窗

测量门窗户尺寸、以及与地板、天花板和边缘的距离，并在设计图上标出打开门窗所需的空間。如果您计划在窗下放置一个厨柜，记住窗框和地板之间的距离不得小于90cm，105cm最佳。



插座、开关、水管连接等

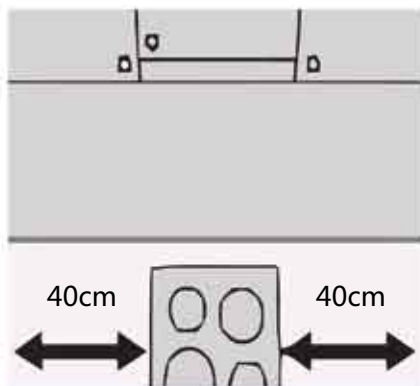
您已量好大件物品，现在该看看细节了。注意现有电源插座的位置，记住，可以移动它们的位置，以满足新厨房的需要。标记您想安装这些插座、开关和连接头的大概位置。

3. 厨房设计

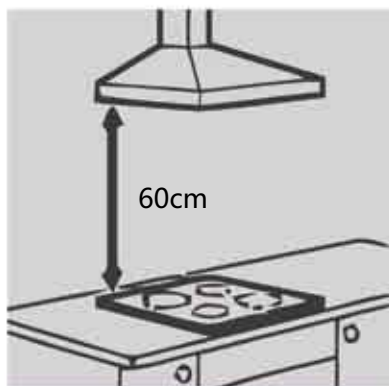
使用 IKEA 宜家的设计软件 (kitchenplanner.ikea.cn),成为你自己的室内和室外设计师。有了我们方便操作的软件,你可以选择符合家里房间精确尺寸的家具。体验不同的组合,尝试不同的风格,直到你得到满意的结果为止。你可以查看并打印出你的选择。

一旦你对你的选择感到满意,直接将它保存在IKEA的服务器上,然后来到离你最近的宜家商场。这样,你可以向商场服务人员咨询,得到我们的帮助,将你的梦想家园变成现实。

如果您选择自己设计,以下的小贴士可以供您参考:



炉灶两边要留出40cm的空间



油烟机距离炉灶的理想距离是65cm



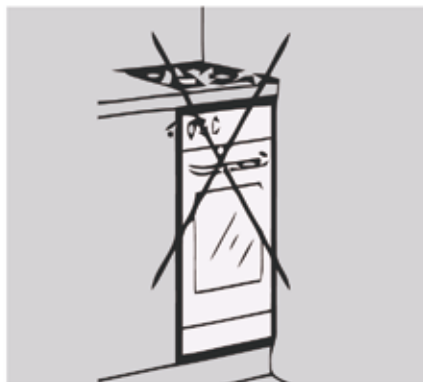
洗碗机最好放置在水槽斜下方



贴墙的储物柜门尽量选择滑门式，如果整体效果要求拉门式，尽量避免朝墙壁的方向拉开



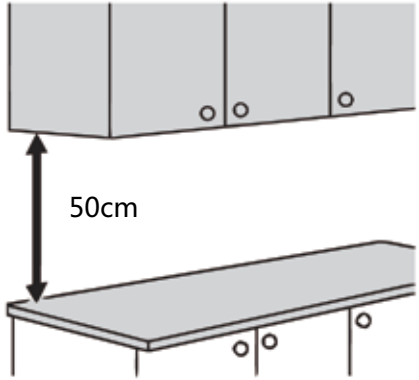
抽屉格不要紧贴烤箱，避免吸热变形



洗碗机或烤箱等工作时会产生轻微震动的电器不要紧贴墙壁，以免受到墙壁的反作用力而损坏



水槽要避免贴墙放置



操作台面和连壁柜底部边缘或装饰条之间的最小距离为50cm，否则，您在操作台边工作时，柜子可能挡住您的视线



如果要在向内开的窗户下方安装水槽，您必须先测量底柜和混合型水龙头的高度。水龙头太高可能会妨碍窗户的开启。

在设计厨房时，要考虑哪些元素？

橱柜和抽屉

橱柜和抽屉是厨房的基础框架，优质的橱柜和抽屉经久耐用，是厨房中最值得投资的部分。抽屉方便找到所需物品，尤其值得推荐。一间厨房最适宜的抽屉数量通常是4至5个。



抽屉



转角柜



高柜

门板

门板是决定一个厨房整体风格的最重要元素，它们能够“变出”你的梦想厨房。门板颜色要与整体装修风格一致，并与瓷砖、地板和门框的颜色相搭配。浅色的门板利于采光，使空间更加明亮；小厨房尽量使用线条简单的门板，这样会令空间显得大一些。

门板的材质：



实木



实木贴面



漆面板



高光箔板



贴面板

拉手和拉钮

橱柜拉手和拉钮也是打造厨房风格不可或缺的元素，因此如果你想改变厨房的风格，又不想大费周折，更换拉手和拉钮无疑是最佳方案。



水龙头和水槽

一个还是两个？这不是个问题！

如果你需要手洗大量的碟子，那么你应该考虑双水槽的设计。放置一个滤水网或者一只合适尺寸的滤碗在其中一个水槽上，这将会帮助沥干餐具上的水分，并保持工作台面的干爽。



厨房操作台

一个好的厨房操作台应该要能经得起重重考验，因此在材质的选择上就要更为谨慎。



层压板台面：这种材质能够耐180度高温，并且不会被红酒、热油，甚至是化学试剂腐蚀，坚实光滑的表面也为清洁提供了便利



亚克力台面：比层压板和石材更耐磨、抗热，亚克力材质的最大优势是极其光滑和容易清洁，并且桌面无接缝，性价比高

橱柜脚和踢脚线



橱柜脚：给你的橱柜配上完美的桌腿吧，为橱柜与地面之间留一点距离，这样可以在视觉上扩大厨房的面积



踢脚线：别小看这微不足道的零件，它的作用是让空间看起来更加稳固

4. 厨房收纳



内部配件

如果你经常踮起脚或者弯下腰才能取到你需要的东西，那么是时候重新规划你的厨房内部配件了。顺滑易拉、能够完全伸展的抽屉，搭配尺寸合适的抽屉隔断，让存放的物品一览无余。

想要最大限度的发挥橱柜和抽屉内部的功用，试试这些巧妙的内部装饰吧：

刀具托盘 垃圾分类桶 盘子架 以及各种款式的盒子和托架

宜家明星产品：



拉提纳尔 瓦瑞拉 餐具盘, 白色 ¥ 14.90 适用于宽40厘米的“拉 提纳尔”抽屉，最大限度地利用空间。可将餐具盘的边缘折起或剪掉，使之正好被放进您的橱柜抽屉。宽度: 31 厘米，深度: 50 厘米，高度: 4.5 厘米



拉提纳尔 瓦瑞拉 搁板插件, 白色 ¥ 19.90 安放在搁板上；增加存放玻璃杯、碗、调味瓶等物的空间。易于查看、取到橱柜内物品。宽度：32 厘米，深度：13 厘米，高度：16 厘米



拉提纳尔 瓦瑞拉 盘子架, 浅枱, 不锈钢 ¥ 59可根据盘子大小进行宽度调节，可放在深抽屉中或搁板上，或直接放在桌上。最小宽度: 12 厘米，最大宽度: 19 厘米，高度: 20 厘米。设计师Nike Karlsson

如何规划厨房的内部配件？
你也许需要以下小贴士：

储物



利用橱柜下面的空间：将不常用的物品放在高脚抽屉内储藏在这里



利用架子之间的空间：不同深度的架子插件可以巧妙的利用空间



最大化利用橱柜内部空间：高低搁板，固定在柜门上的储物插件，不仅能最有效的使用空间，也让存储的物品一览无余



塑料袋放在可见易取的位置



将几个调料罐插件放在抽屉中，所有的调料都一览无余，整洁美观，方便清洁，又方便随时取用



简洁的双层储物架：增加存放玻璃杯、碗、调味瓶等物的空间，并易于查看、取到橱柜内物品



将比较重的罐子和锅放在靠近烹饪区的位置：借助抽屉或者转篮的帮助将它们取出



能够抽出的食物橱：更轻松的取出放置在柜子深处的物品

烹饪



合理安置香料、刀具和器皿：使用香料托架，刀具托盘和抽屉分隔件



刀具托盘：利用刀具托盘打造独一无二的插件解决方案



食物储藏盒可叠放储存，节省空间。透明，方便您找到所需物品。

垃圾分类



将垃圾桶放置在水槽下方：这样做能够充分利用空间，也能有效避免弄脏地面。你可以根据空间大小来决定垃圾桶的数量和尺寸

清洁



合理放置大件清洁器材：使用内部配件来放置扫帚和吸尘器，方便取放



宜家明星产品：

墙面收纳

你厌倦了每天在橱柜和抽屉里寻寻觅觅？你的操作台经常乱作一团？为什么不试试让物品爬上墙面呢？事实上这个简单而低调的主意非常有效：挂杆和配件制造出大量的储物空间，刀具、平底锅、香料、盘子架……你绝对会吃惊墙壁的容量！最重要的是，每一件物品都近在咫尺，信手拈来！



格兰代 调味品架, 不锈钢 ¥ 99 节省厨房操作台面的空间。可悬挂在 GRUNDTAL 格兰代挂杆上或直接挂于墙上，也可以在潮湿的地方使用。宽度: 32 厘米, 深度: 8 厘米, 高度: 46 厘米。设计师 Mikael Warnhammar



格兰代 餐具滤干架, 不锈钢 ¥ 159 可将物品悬挂在格兰代挂杆上，节省台面空间。宽度: 41 厘米, 深度: 26 厘米, 高度: 34 厘米

水槽收纳

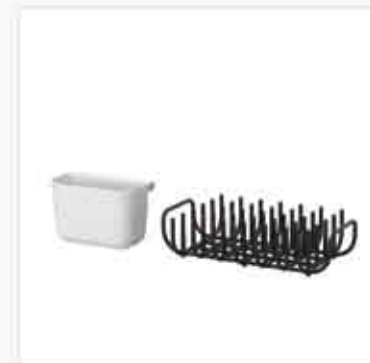
洗涮、切菜或者沥干的时候，合理的水槽收纳就显现出巨大的作用，它就像一只额外的碗，有效延展了操作台面，使得这个区域更加多功能化



宜家明星产品：



巴霍曼 滤碗，黑色 ¥ 19.90 适用于“巴霍曼”洗涤槽；可平稳地置于洗涤槽的边上。长度：44 厘米，宽度：15 厘米，高度：8 厘米。设计师:M Arvonen/J Karlsson



巴霍曼 餐具滤干架及刀叉篮，黑色，白色 ¥ 39.90 长度：37厘米，宽度：21厘米，总高度：14厘米。设计师：M Arvonen/J Karlsson



5. 厨房照明

厨房是家中最繁忙的房间。与其他房间一样，功能照明、气氛照明和普通照明相辅相成的照明系统才能打造一个内外兼修的厨房。



普通照明

打造一个愉悦的明亮环境，开关的理想位置在一进门处，方便采购归来的主人



功能照明

最佳的功能照明是在操作台的正上方，能够有效避免烹饪意外的发生

如果你的餐厅与厨房区域是结合在一起的，那么在餐桌的上方安置一盏或几盏可调节亮度的灯，会让用餐的气氛更加温馨；同时当餐桌做写字桌使用时，还能够确保足够的亮度



气氛照明

气氛照明可用于点亮玻璃橱柜内部，或者突出架子上和台面上精致美观的小摆设等。

气氛照明的灯具通常比较小，光源较集中

宜家明星产品：



格兰代 厨房台面卤素灯 ¥249/件 为厨房桌面提供合适的灯光；下厨时适用。宽：55.5厘米，深：8厘米，高：2.5厘米，设计师：Mikael Warnhammar



格兰代 射灯 白色 ¥199.00 / 3 件 提供集中照射的灯光，适合小面积照明



迪奥德 干电池抽屉灯 ¥ 99.00 传感器控制灯，打开抽屉时可点亮15秒，关闭抽屉5秒后熄灭，使用LED灯，省电70%，使用寿命比普通白炽灯的20倍

宜家厨房服务

掌握了厨房装修的方法，你心里大概已经已经有了梦想厨房的蓝图。宜家可以为你提供以下多种厨房服务，帮助你将梦想中的厨房带进现实！



厨房测量

我们的厨房专家会指导你运用我们在线与店内的测量工具自行测量你的厨房；如果你需要测量，我们也提供专业的测量服务，只收取合理费用。



厨房设计

下载并使用免费的厨房设计软件，在家中挑选您喜爱的厨房风格、颜色和功能并保存到服务器，我们的厨房专员会指导您轻松实现厨房梦想！同时我们提供一对一设计服务，只收取合理费用。



厨房热线

你想在家就开始设计你的梦想厨房吗？
拨打服务热线 400 800 2345，我们的厨房专家乐意回答你的所有相关问题。
如果你在购买厨房后有任何问题，我们的专业团队也会帮你解决后顾之忧。



厨房送货

宜家所有的厨房家具都是平板包装便于自行运输。我们也乐意提供送货服务，只收取合理费用。



厨房安装

专业的厨房安装可帮您节约宝贵的时间，特别是关于如技术问题如木工等，您可以选择单项或全部我们的服务。我们的完整厨房安装服务包括橱柜、水槽、电器及橱柜灯的安装等。



宜家旧厨房拆除服务

您是不是想在宜家买一套崭新的厨房？那家里旧的厨房怎么办？不用担心！宜家能为您提供专业的旧厨房拆除服务，而且对拆除下来的部件宜家还会进行合法的环保处理，让您轻松把新厨房接回家。（服务详情及收费标准请咨询厨房部工作人员）

如需以上任何服务请咨询宜家厨房专员！

厨房变身

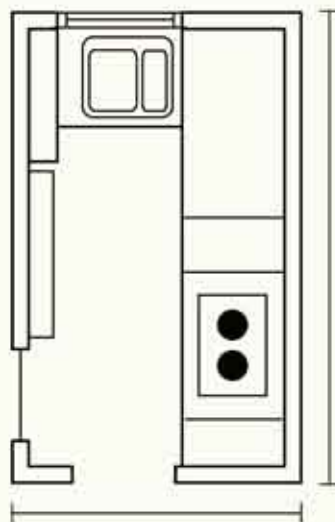
墙面创造双倍厨房空间



Jack和Rose的梦想和困惑：

我们共度的最美好的时光都是在厨房：尝试新的菜谱，聊天，欢笑……我们梦想着一个美丽而现代的厨房，有大量操作台面和空间，食材和烹饪器皿都轻松易找，触手可及，让我们新鲜的创意气泡能够自由在空气中漂浮。可是，我们的厨房梦想能在仅有4.3平米的小空间里实现吗？





1. 需求分析，指出需要改进的地方

现状：

空间看上去凌乱，杂物堆在地上，很难快速找到需要用的东西，好多空间没有被很好利用

需求：

- 需要一个足够大的工作台面
- 需要所有的物品都整齐有序，轻松易取

2. 改进方案

这个厨房空间其实比Jack和Rose认为的大得多：那些被忽略的空间有的藏在角落里，有的就明晃晃站在对面，等着发挥功用。

不要浪费你的墙面



水槽上方：这个碗碟沥水架以及上方的几个餐具篮成功的将水槽上面空白的墙面变成了一个餐具洗涤空间站



进门处：这里的墙面也别浪费！下面只是搭了四块搁板，让我们数一数比原来多放了多少东西，简直就是个开放式的橱柜！而上方的墙面上加固了一个浅柜，于是水杯、茶具等物品再也不用在操作台上抢空间了！



墙柜之间：再狭小的空间也能被充分利用！几块搁架与搁板轻松打造了一个墙上书架，夫妻俩的菜谱终于能在厨房占一席之地了！

考虑内部配件



隐形垃圾：把分类垃圾桶放在最下方的抽屉里，这样垃圾不仅不会被看到，影响厨房美观，还能够被迅速分类处理，为环保做贡献


各就其位：这种抽屉的好处在于，各种调料、油等烹饪用品都能被有条不紊的放置在距离灶台最近的地方，清晰可见并方便易取

空中楼阁：这种两层的托盘能够在同样的空间里储藏双倍的碗碟



旋转角落：一个转角墙柜转篮使得取出放置在角落里的“大家伙”不再是件难事





3. 改装花费

低于

¥ 9000

这个价格包括：橱柜，门板，厨房操作台，内部配件，转轴，水槽，水龙头，墙面板，桌腿，座基，门板把手，以及抽屉阻尼

Jack和Rose的感受：

同样的空间，容量怎么突然变大了许多！这真的是我们原来那个凌乱的厨房吗？让物品“爬上墙”的创意真是太聪明了，而最棒的是，我们需要什么，立即就能看见并取到它。省去了找东西的过程，我们更享受这乐趣横生的烹饪时光了！

小厨房的幸福烹饪时光



陈忠英的梦想和困惑：

我与老公、婆婆和一个1岁大的儿子生活在一起。作为一名负责全家老小一日三餐的煮妇，的厨房梦想是能够有足够的储藏空间，洗菜和切菜的操作台面能够更加方便实用，并且孩子可以在这块区域安全的活动玩耍。可是我的厨房只有2.5平米，我的梦想会不会太奢侈了？

1. 需求分析，指出需要改进的地方

现状：

- 洗菜和切菜的位置太挤，使用砧板时只能放在水槽上操作
- 水池太小太浅，不方便使用
- 没有储藏空间，搭个台子放厨具，瓶瓶罐罐就只能放在地上，对孩子不安全

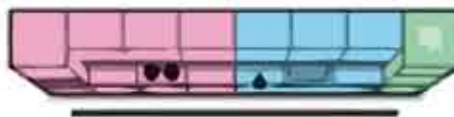
需求：

- 需要完善的洗涤、操作和烹饪区域
- 需要最大限度的开发储物区域
- 需要确保孩子的安全



2. 厨房区域与布局

由于陈忠英家的厨房面积比较小，
单线厨房是比较适合她的选择



这里使用的是宜家厨房设计软件，如果你感兴趣，可以在这里找到：
kitchenplanner.ikea.cn

3. 改装花费

这个价格包括：橱柜，门板，厨房操作台，桌腿，墙柜，以及挂件

低于

¥ 2500

陈忠英的感受：

我的厨房很小，我的改造预算很低，可是凭借巧妙利用空间的知识，我成功的将自己的小厨房打造成为全家人的“美食空间”，没有什么比家人的开心快乐更令我感到幸福的事了！



4. 厨房收纳

操作台面：增添墙面挂件，用于存放调料瓶和玻璃储物罐，同时砧板、刀具、锅铲等也能悬挂在墙上，为操作台腾出足够空间，也确保了孩子的安全



储物空间：



洗涤区下面的橱柜一边用于存放油桶和泡菜坛，另一边用来存放煤气罐



油烟机两旁的小空间也不浪费，用搁板搭出瓶瓶罐罐的家



烹饪区下方的柜子用来储存大体积的锅和米、面等常用食品



宜家家居